



SZKOLENIE: MOBILNE BARMAŃSTWO – miksologia, serwis, dekoracje drinków. Ekologiczne podejście do sztuki barmańskiej.

Numer usługi 2025/09/19/51136/3020176

5 040,00 PLN brutto
5 040,00 PLN netto
112,00 PLN brutto/h
112,00 PLN netto/h

Smart Idea Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5
4 454 oceny

📍 Siedlce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 09.10.2025 do 12.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: - osób dorosłych, które chcą rozpocząć pracę w zawodzie barmana mobilnego, - początkujących barmanów zainteresowanych rozwijaniem umiejętności praktycznych w zakresie miksologii, przygotowania stanowiska pracy oraz dekorowania drinków, - osób planujących otwarcie własnego mobilnego baru lub rozszerzenie oferty usług eventowych o profesjonalny serwis barmański, - pracowników branży gastronomicznej i eventowej, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do profesjonalnego świadczenia usług barmańskich w formule mobilnego baru poprzez zdobycie wiedzy z zakresu miksologii klasycznej i molekularnej, technik dekorowania drinków, organizacji stanowiska pracy. Uczestnik zdobędzie umiejętności praktyczne w zakresie przygotowywania koktajli, wykonywania dekoracji owocowych, obsługi mobilnego baru a także stosowania ekologicznych rozwiązań i ograniczania odpadów w pracy za barem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zawód barmana oraz organizację pracy w mobilnym barze	• Rozróżnia funkcje barmana w różnych typach lokali i wydarzeń	Test teoretyczny
	• Opisuje zasady ergonomii i higieny pracy przy mobilnym barze	Test teoretyczny
	• Wyjaśnia różnice między barem stacjonarnym a mobilnym	Test teoretyczny
	• Wymienia podstawowe kategorie alkoholi i ich zastosowanie w miksologii	Test teoretyczny
Uczestnik rozpoznaje i klasyfikuje rodzaje alkoholi oraz techniki barmańskie	• Dopasowuje techniki miksowania do rodzaju koktajlu	Test teoretyczny
	• Porównuje cechy różnych metod przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Uczestnik wykonuje koktajle klasyczne i nowoczesne z użyciem profesjonalnych technik	• Odmierza składniki zgodnie z recepturą	Analiza dowodów i deklaracji
	• Miesza i serwuje napoje z wykorzystaniem różnych technik (shaking, stirring, layering itp.)	Analiza dowodów i deklaracji
	• Przygotowuje koktajle zgodnie z zasadami estetyki i ergonomii	Analiza dowodów i deklaracji
	• Dobiera owoce i dodatki do rodzaju napoju	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje i wykorzystuje dekoracje owocowe w koktajlach	• Wykonuje podstawowe i zaawansowane dekoracje (spirale, wachlarze, carving)	Analiza dowodów i deklaracji
	• Komponuje estetyczną prezentację koktajlu z wykorzystaniem garnishingu	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje techniki molekularne w przygotowaniu nowoczesnych koktajli	• Wykorzystuje składniki i sprzęt do sferyfikacji, emulgowania i żelowania	Analiza dowodów i deklaracji
	• Tworzy piany, kapsułki i inne elementy molekularne	Analiza dowodów i deklaracji
	• Integruje elementy molekularne z koktajlami pod kątem smaku i prezentacji	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik konfiguruje i obsługuje mobilne stanowisko barowe	• Montuje i demontuje mobilny bar zgodnie z zasadami bezpieczeństwa	Analiza dowodów i deklaracji
	• Organizuje przestrzeń roboczą zgodnie z zasadami ergonomii	Analiza dowodów i deklaracji
	• Obsługuje sprzęt barmański (shakery, syfony, blendery, narzędzia carvingowe)	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zrównoważone praktyki w pracy barmańskiej	Tworzy ekologiczne receptury drinków	Analiza dowodów i deklaracji
	Ogranicza ilość odpadów w pracy barmańskiej	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje zasadę zero waste podczas przygotowywania drinków	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 45 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 29 godz) + 3 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru, wdrażanie zielonych praktyki w pracy barmańskiej (11 godz.)

Część teoretyczna (6h):

- Zawód barmana w ujęciu współczesnym i historycznym
- Historia profesji i jej ewolucja
- Kategorie alkoholi i ich zastosowanie
- Trendy we współczesnej miksologii i rola barmana mobilnego
- Charakterystyka rynku: typy lokali i wydarzeń
- Zasady etyki zawodowej, wizerunek i zachowanie
- Ergonomia i higiena pracy w mobilnych warunkach
- Różnice między mobilnym a stacjonarnym barem
- Zielone praktyki w pracy barmańskiej: zasada zero waste i przykłady jej zastosowania, ekologiczne alternatywy, optymalizacja i racjonalne zużycie zasobów, przykłady ekologicznych drinków

Część praktyczna (5h):

- Zapoznanie ze sprzętem barmańskim – funkcje i zastosowania
- Miary i odmierzanie składników
- Ćwiczenia praktyczne: ergonomia pracy przy mobilnym stanowisku

MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków (11 godz.)

Część teoretyczna (4h):

- Techniki miksowania napojów: stirring, shaking, layering, muddling, blending, direct build
- Ich zastosowanie w koktajlach klasycznych i nowoczesnych
- Budowa i organizacja mobilnego baru
- Własny bar – kupić, wypożyczyć czy zbudować?

Część praktyczna (7h):

- Przygotowanie klasycznych koktajli z wykorzystaniem różnych technik
- Montaż/demontaż mobilnego stanowiska barowego
- Wprowadzenie do dekorowania koktajli: rodzaje dekoracji i narzędzia
- Bezpieczne krojenie i obróbka owoców
- Tworzenie podstawowych dekoracji z owoców i ziół (ćwiczenia)

MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji (11 godz.)

Część teoretyczna (2h):

- Znaczenie estetyki w serwowaniu koktajli
- Psychologia kolorów i prezentacji

- Dobór szkła i dodatków do rodzaju napoju

Część praktyczna (9h):

- Zaawansowane techniki garnishingu: wachlarze, spirale, kwiaty, carving
- Praca z narzędziami dekoracyjnymi: zestery, wycinarki, noże carvingowe
- Kompozycja dekoracji – smak, kolor, struktura
- Tworzenie zestawów dekoracyjnych do różnych typów koktajli
- Symulacja serwisu eventowego z naciskiem na estetykę podania

MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska (9 godz.)

Część teoretyczna (3h):

- Wstęp do miksologii molekularnej: sferyfikacja, emulsje, gelifikacja, espumy
- Narzędzia i składniki: suchy lód, lecytyna, agar, syfony
- Zasady harmonii smakowej i wizualnej

Część praktyczna (6h):

- Tworzenie pianek, żeli, kulek, aromatyzowanych syropów
- Wykonywanie drinków z wykorzystaniem technik molekularnych
- Kreatywne garniowanie i prezentacja
- Degustacja i analiza smakowo-wizualna

Egzamin (3h)

Szkolenie prowadzi do nabycia zielonych kompetencji w zakresie stosowania zasad zero waste w pracy barmana oraz ekologicznych i zrównoważonych praktyk, tj. minimalizacja odpadów, redukcja kosztów, recykling, zrównoważone zużycie zasobów, wybór biodegradowalnych i kompostowalnych materiałów eksploatacyjnych (np. słomek, kubków).

Podczas szkolenia uczestnik ma zapewniony dostęp do stanowiska zajęć praktycznych, wyposażonego w podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, muddler, barspoon, sitka), różnorodne szkło barowe, akcesoria do przygotowania dekoracji (noże, deski, wyciskacze), oraz pojemniki i butelki do syropów i alkoholi. Stanowisko obejmuje także mobilny barek lub stół, organizer na narzędzia, oświetlenie punktowe oraz matę antypoślizgową. Zapewnione są również środki higieny i bezpieczeństwa, takie jak rękawiczki jednorazowe, środki dezynfekujące i kosz na odpady.

Szkolenie prowadzone metodami wykładu interaktywnego, który umożliwia aktywne zaangażowanie uczestników poprzez dyskusje i zadawanie pytań, oraz demonstracji, podczas których trener pokazuje praktyczne zastosowanie omawianych technik i procedur.

Ważnym elementem są ćwiczenia praktyczne, pozwalające na bezpośrednie zastosowanie zdobytej wiedzy i rozwijanie umiejętności manualnych na stanowiskach barmańskich.

Praca w grupach sprzyja wymianie doświadczeń, współpracy i budowaniu umiejętności komunikacyjnych, natomiast studium przypadku pozwala na analizę realnych sytuacji z branży barmańskiej oraz podejmowanie decyzji w praktyce.

Dodatkowo, symulacje i odgrywanie ról (role-play) umożliwiają trening scenariuszy obsługi klientów, zarządzania barem oraz sytuacji nietypowych, co podnosi gotowość uczestników do pracy w rzeczywistych warunkach.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Certyfikat będzie zawierał opis zweryfikowanych kwalifikacji do wykonywania zawodu Barmana.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILNE BARMAŃSTWO – miksologia, serwis, dekoracje drinków. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru - część teoretyczna	Tomasz Kołodziejczyk	09-10-2025	08:00	11:00	03:00
2 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	09-10-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 22 MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	09-10-2025	11:15	13:30	02:15
4 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	09-10-2025	13:30	14:00	00:30
5 z 22 MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	09-10-2025	14:00	17:00	03:00
6 z 22 MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków - część teoretyczna	Tomasz Kołodziejczyk	10-10-2025	08:00	11:00	03:00
7 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	10-10-2025	11:00	11:15	00:15
8 z 22 MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	10-10-2025	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	10-10-2025	13:30	14:00	00:30
10 z 22 MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	10-10-2025	14:00	17:00	03:00
11 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część teoretyczna	Tomasz Kołodziejczyk	11-10-2025	08:00	09:30	01:30
12 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	11-10-2025	09:30	11:00	01:30
13 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	11-10-2025	11:00	11:15	00:15
14 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	11-10-2025	11:15	13:30	02:15
15 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	11-10-2025	13:30	14:00	00:30
16 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	11-10-2025	14:00	17:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 22 MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska - część teoretyczna	Tomasz Kołodziejczyk	12-10-2025	08:00	10:15	02:15
18 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	12-10-2025	10:15	10:30	00:15
19 z 22 MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	12-10-2025	10:30	13:30	03:00
20 z 22 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	12-10-2025	13:30	14:00	00:30
21 z 22 MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska - część praktyczna	Tomasz Kołodziejczyk	12-10-2025	14:00	15:30	01:30
22 z 22 Egzamin	-	12-10-2025	15:30	17:45	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 040,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 040,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Kołodziejczyk

Menager gastronomi, od 11 lat prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie. Dodatkowo od prawie pięciu lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w dziedzinie „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Serwis napojów kawowych”. Od 2009 członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów, brał udział w konkursach barmańskich w stylu klasycznym. Największym sukcesem było zajęcie 3 miejsca w 1 rundzie polskich eliminacji do mistrzostw świata. Od początku kariery brał udział w licznych szkoleniach alkoholowych marek takich jak Finlandia, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantine’s, The Glenlivet, Mumm Champagne, Beefeater Gin, Jameson Whiskey, Żołądkowa Gorzka, Wyborowa, Ostoya, Havana Club. Posiada doświadczenie zawodowe nie krótsze niż 5 lat przed publikacją usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Szkolenie zw z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień z dnia 20 grudnia 2013

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%..Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście .

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Adres

ul. Morska 7

08-110 Siedlce

woj. mazowieckie

UWAGA zmiana adresu szkolenia: Czarny Krawat Pub&Music Club, ul. 11 listopada 23, 08-110 Siedlce

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Szefler

E-mail marta.szefler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564